Thinking of you
Electrolux

MANUAL DE INSTRUCCIONES

COCINA

MODELOS:

EKGF20SBI(W,G) / EKGF202SEIW
EKGF24SBIG / EKGF24SEIG
EKGF242SDIS / EKGF242SEIS
FKGF242FBJG / FKGF246FLJG
FKGF246FCJS / EKGC30C2SBKG
EKGC30CT2SBKS / EKGC30CT2SKS
EKGC30CT2SK(W,S,G)M

C0(59,86-91,103,149-151)EM
111003P

Bienvenido al mundo del manejo simple y sin preocupaciones

Felicitaciones! Es usted un cliente especial que ha acabado de adquirir un producto con la calidad mundial Electrolux.
En este manual usted encontrará toda la información para su seguridad y el uso adecuado de su cocina.
Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto y guarde este manual como referencia futura. Guarde la factura de compra; la garantía vale solamente mediante su presentación al Servicio Autorizado.
La etiqueta de identificación donde se encuentran las utilizada por el Servicio Autorizado en el caso de que su cocina necesite alguna reparación. No la retire del lugar en donde está pegada.

Consejos ambientales

El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañias de reciclaje.

- Este aparato debe ser utilizado solo para uso doméstico. El fabricante o importador no asume ninguna responsabilidad por otro uso.
- Se aconseja conservar este manual de instrucciones de modo que pueda ser consultado para todas las indicaciones y consejos que sean útiles para un correcto y óptimo uso.
- La instalación de su estufa debe seguir las instrucciones que se describen en este manual. Lea las instrucciones de uso antes de encender este artefacto.
- Este artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 3000 metros sobre el nivel del mar.
- Este artefacto está calibrado para operar con gas licuado de petróleo (G.L.P.).

Índice

Descripción de la cocina 03
- Nombres de las partes
- Cuadro de consumo térmico nominal

Seguridad.....04
- Para los niños
- Para el usuario / instalador
  - Cuidados con alimentos y utensilios
  - Cuidados con la limpieza
  - Cuidados generales
  - Vacaciones

Escape del gas.....06

Instalación.....07
- Desempaque
- Condiciones del lugar de instalación
- Colocación de la cocina
- Como montar el copete (solo en algunos modelos)
- Instalación del gas
- Instalación de la manguera
- Instalación eléctrica

Como usar.....13
- Antes de usar la cocina por la primera vez
- Tapa de vidrio (solo algunos modelos)
- Uso del horno - Suelo
- Uso general del horno

Prevenciones y consejos.....16
- Prevenciones
- Recomendaciones importantes
- Consejos para cocción al horno
- Para la cocción de dulces
- Para asar pescado
- Para asar carne
- Tabla de tiempos y temperaturas - Horno

Limpieza y mantenimiento.....20
- Limpieza general

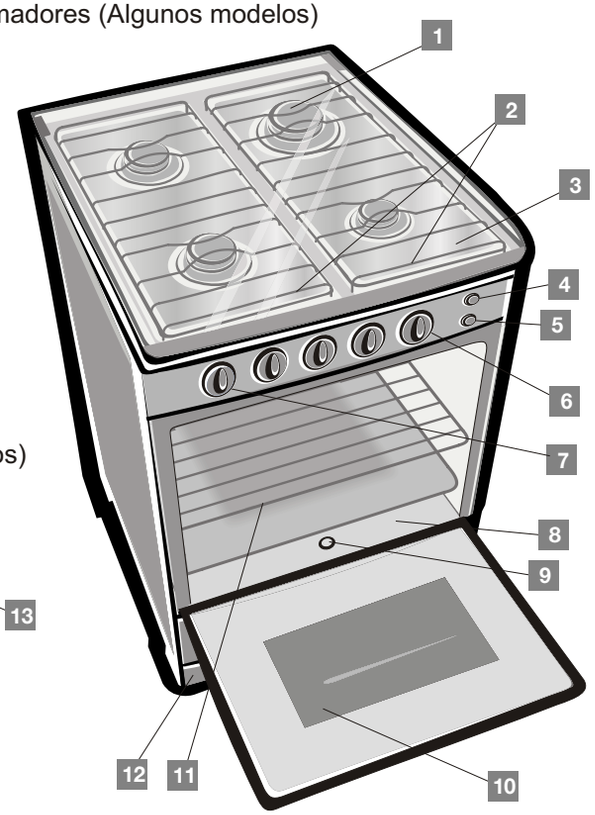
Solución de problemas.....21
- Asistencia al consumidor

Especificaciones técnicas.....22

Descripción de la cocina

Nombres de las partes

1 Quemadores
2 Parrillas tablero
3 Tapa de vidrio (Algunos modelos)
4 Encendido eléctrico - quemadores (Algunos modelos)
5 Encendido luz en el horno (Algunos modelos)
6 Perillas de quemadores
7 Perilla del horno
8 Bandeja de horno
9 Tubo para encendido del quemador suelo (horno)
10 Puerta del horno
11 Parilla del horno
12 Zócalo
12 Respaldo (algunos modelos)



El producto que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente de la que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma. Lea la información referente a su operación.

Seguridad

Para los niños

Evite accidentes. Después de retirar la cocina de su embalaje, mantenga el material de empaquetado lejos del alcance de los niños.

No permita que niños manipulen la cocina, aún cuando esta se encuentre apagada.

Tenga cuidado para que los niños no toquen la superficie de la cocina, ni permanezcan cerca de la misma cuando se la esté usando o aún esté caliente o apagada.

Para el usuario / instalador

Cuidados con alimentos y utensilios

Para manipular o retirar los alimentos del horno, utilice guantes de cocina.

Nunca deje paños o materiales inflamables sobre la tapa de vidrio durante el uso de la cocina.

Al utilizar aceite o manteca al freir, los cuidados deben ser aún mayores pues estos son inflamables.

No guarde utensilios dentro de la cocina principalmente los que presenten residuos o gran cantidad de aceite o grasa.

No utilice ollas con fondo concavo o convexo para evitar accidentes.

Nunca deje el mango de las ollas para afuera de la cocina.

Errado

Errado

Correcto

Cuidados con la limpieza

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, cierre las llaves de paso de gas. La limpieza deberá hacerse con la cocina fría.

Por motivos de higiene y seguridad, debe mantener su cocina siempre limpia.

La acumulación de grasa u otros alimentos podría causar malfuncionamiento y riesgo de accidentes (ver el procedimiento de limpieza en la pág. 18).

Limpie siempre la tapa de vidrio de la cocina después de cada utilización.

Cuidados generales

Evite que animales se acerquen a la cocina, principalmente si está encendida. Las partes cerca de los quemadores, las partes externas, los tiradores y la puerta se calientan y pueden causar quemaduras.

Antes de encender el horno, abra totalmente su puerta para evitar que se acumule gas dentro del mismo. Cerciórese de que el horno se haya encendido antes de cerrar la puerta.

Evite la instalación de la cocina cerca de materiales inflamables, por ejemplo: cortinas, paños de cocina, etc.

Los orificios en la base del horno no deben obstruirse. Las paredes del horno no deben revestirse con hojas de papel de estaño, principalmente la base del horno.

Verifique siempre que las perillas estén en la posición "0" (apagado) cuando no se esté utilizando la cocina.

Nunca use llamas o chispas para ubicar escapes de gas pues estas podrían provocar explosiones. Utilice una esponja con espuma de jabón o detergente líquido.

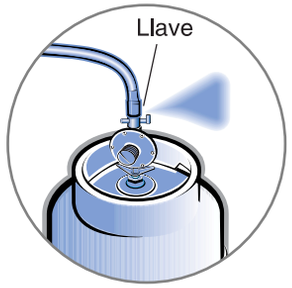
Vacaciones

Al ausentarse por largo tiempo, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas.

Escape del gas

Al sentir olor a gas dentro de la casa, tome las siguientes precauciones:

01. No encienda cualquier tipo de llama.
02. No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.
03. No utilice el teléfono ni teléfonos celulares que estén cerca del lugar, salga del ambiente en cuestión y llame desde un lugar abierto y ventilado.
04. Cierre la llave de paso de gas o desconecte el regulador de gas.
05. Verifique en el frente de la cocina que todas las perillas estén en posición de apagado.
06. Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.
07. Si el escape es en el cilindro de gas retírelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas.
08. Si su cocina recibe gas de la calle o de una central (edificios) por tubería, cierre inmediatamente las llaves de paso y llame a la compañía de gas responsable.
09. Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema



Instalación

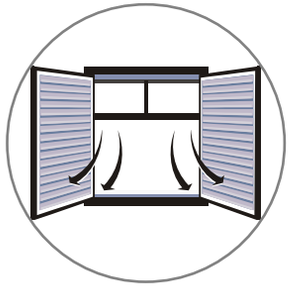
Usted mismo puede instalar su cocina, depues que siga, paso a paso, las instrucciones contenidas en este manual.

Desempaque

01. Lleve el aparato hasta cerca del lugar en el que lo desea instalar y retire su embalaje externa.
02. Tome cuidado al desempacar e instalar la unidad. Los bordes afilados podrían causarle accidentes.
03. El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañias de reciclaje.

Condiciones del lugar de instalación

01. La utilización de una cocina a gas produce calor y humedad en el lugar en que se instala.
02. Cerciórese de que haya circulación de aire en el lugar de instalación del producto, manteniendo la ventilación natural o instalando un extractor de aire. Mala ventilación produce falta de oxígeno, lo que es perjudicial para el desempeño de la cocina y para la salud.
03. La utilización intensiva y prolongada de la cocina requiere una ventilación suplementaria, por ejemplo abrir una ventana o permitir una ventilación más eficaz que aumente el flujo de aire.
04. Las corrientes de aire no deben dificultar el buen funcionamiento de la cocina o apagar la llama.
05. Para instalar su cocina con GLP por tubería, verifique si su residencia posee una llave de paso de pared, exclusiva para la cocina y en buenas condiciones de utilización.
06. Verifique si su residencia posee un tomacorriente eléctrico exclusivo y en perfecto estado para la cocina.
07 Nunca instale la cocina sobre alfombras o carpet.
08. Evite instalar la cocina al lado del refrigerador. En caso de dudas, consulte el manual del refrigerador.
09. Si el suministro de gas de su residencia se hace mediante cilindro, verifique la distancia entre el cilindro y la cocina. Si el cilindro está a más de 80 cm de la cocina (ejemplo: en el área de servicio), la instalación deberá hacerse con tubos de acero y cobre, de acuerdo con las exigencias de las normas nacionales.

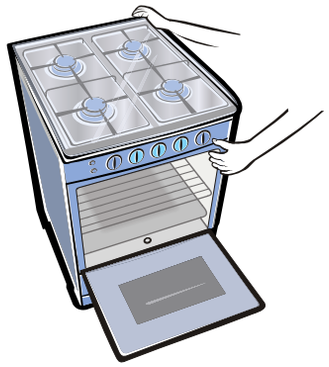


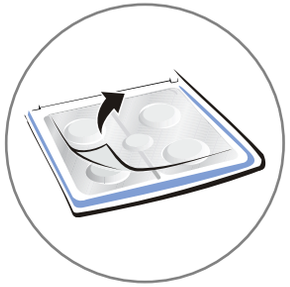
Atención

Si hay alguna pieza defectuosa, diríjase al Servicio Autorizado y adquiera solamente piezas y accesorios originales para su sustitución.

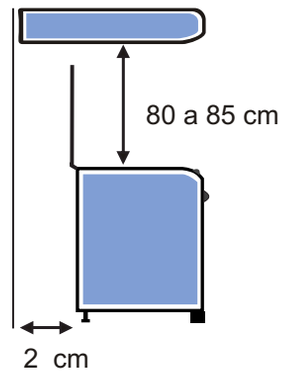
Colocación de la cocina

01. Nunca use la manija del horno para levantar su cocina, abra la puerta del horno y sujétela del interior.
02. Después de retirar el embalaje, retire con cuidado el plástico de la cubierta que protege el acero inoxidable. No utilice la cocina con este plástico pues podrá damnificar el acero inoxidable. El calor va a derritir el plástico y retirarlo después es muy difícil.
03. Ponga los quemadores con sus componentes y las rejillas en los lugares debidos de la cubierta de la cocina.
04. Se recomienda dejar mínimo 2 cm de espacio entre la cara posterior de la cocina y la pared para salida de calor del horno.





05. Respete la altura de 80 a 85 cm entre la cocina y un mueble, un depurador de aire o una campana instalada sobre el producto. Esta cocina no ha sido proyectada para empotrarla.
06. Deje suficiente espacio entre la parte posterior de la cocina y la pared para permitir la apertura de la tapa de vidrio.
07. Si la cocina se instala próxima a una pared de madera, instale un panel resistente al fuego próximo de la pared y asegúrese que hay una distancia mínima de 4cm entre la cocina y la pared.
08. Asegúrese de no bloquear las salidas de gas del horno, incluyendo la chimenea y las ventilaciones de gas.

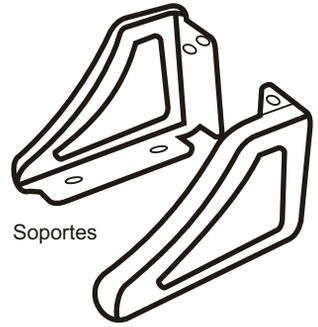


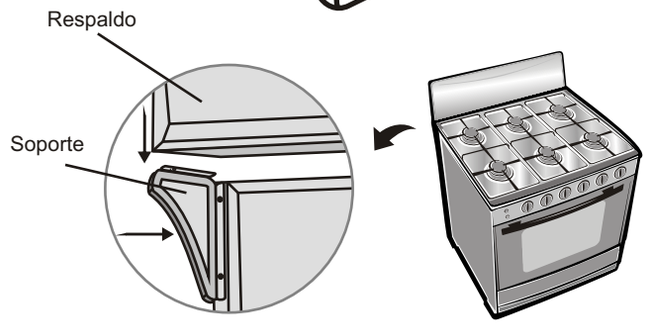
Atención

La garantía no cubre los problemas causados por instalaciones impropias o cambios realizados por personal no calificado.

Como montar el respaldo (solo en algunos modelos)

El respaldo se encuentra en le parte de tras del producto. Primero fije en la lateral del horno los soportes con 2 tornillos. A continuación fije el respaldo en los soportes utilizando 2 tornillos más.



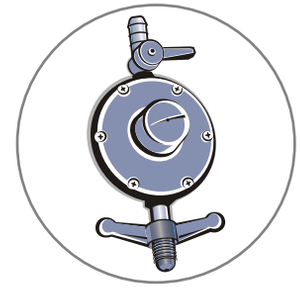


Instalación del gas

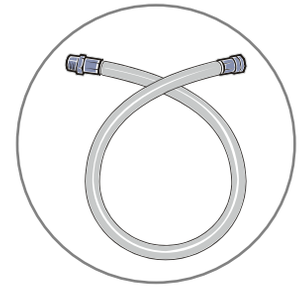
01. Esta cocina ha sido proyectada para el uso con gas GLP.
02. Use sempre un regulador de presión (exclusivo para cocina) para cualquier tipo de cilindro. La ausencia del mismo puede causar exceso de presión y escape de gas. Verifique la fecha de caducidad del regulador de presión. La manguera y el regulador deben cambiarse a cada 5 años.

    Datos técnicos del regulador:

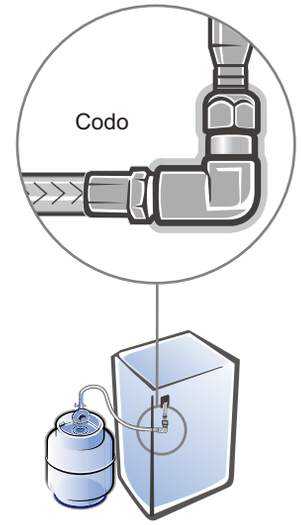
    - Presión: 200 mm C. A.
    - Consumo máximo: 2 kg/h
03. Utilice la manguera plástica de PVC, con resistencia a temperaturas menores que -20ºC y mayores que 100ºC, asegurese que:
    - La manguera no tenga enmiendas.
    - No la pase por detrás de la cocina ni pase cerca de las salidas de aire caliente.
    - La largura de la manguera debe ser inferior a 125 cm.
04. Si es posible, instale el cilindro fuera de la cocina, en un lugar protegido y bien ventilado.
05. La entrada de gas debe estar puesta de forma que la manguera pase por detrás de la cocina, utilice una manguera flexible metálica de 1/2 pulgada con un codo para conectarla a la cocina.



Regulador de Presión



Tubo Flexible Metalico



06. Puede utilizar una manguera plástica siempre que esta no pase por detrás de la cocina.

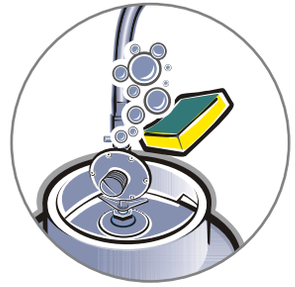
Manguera plástica

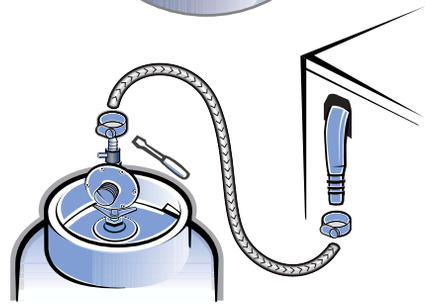
Atención

En caso de dudas o aquisición de accesorios para la instalación del producto, consulte el Servicio Autorizado.

Instalación de la manguera

01. Ponga la abrazadera de metal en la punta de la manguera.
02. Ponga la manguera en el punto de entrada de la cocina y presione la abrazadera.
03. Ponga la otra abrazadera en la extremidad opuesta de la manguera y conéctela al regulador de presión. Presione la abrazadera.
04. Atornille con cuidado el regulador de presión al cilindro.
05. Después de la instalación, verifique si hay algún escape de gas, utilizando espuma de jabón o detergente líquido.

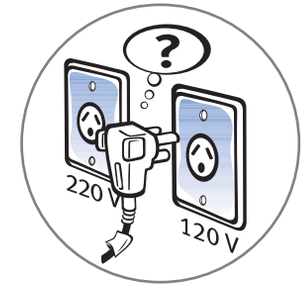


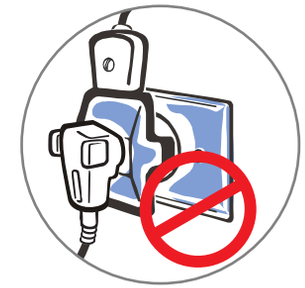


Instalación eléctrica

Para su seguridad, solicite que un electricista de su confianza verifique las condiciones de la red eléctrica del lugar de instalación de la cocina, o entre en contacto con el Servicio Autorizado.

01. Antes de conectar su cocina, verifique que la tension (voltaje) del tomacorriente es la misma que indica la etiqueta localizada en la terminación del enchufe (en el cable eléctrico).
02. Instale adecuadamente el cable a tierra de su cocina de acuerdo con la norma nacional.
03. Si hay necesidad de modificar la instalación eléctrica, esta tarea deberá ejecutarla personal calificado, de acuerdo con las normas en vigor.
04. Si el tomacorriente o disyuntor usados para la conexión son faciles de alcanzar, inclusive después de haber instalado la cocina.
05. El cable de alimentación deberá ponerse de manera que nunca toque las partes calientes de la cocina, pues el aislamiento eléctrico podría derretirse y ocasionar un cortocircuito.
06. No use extensiones o conectores en "T".
07. Nunca conecte el cable a tierra a tubos de gas o tubos de PVC.
08. Asegúrese de que el cable de conexión eléctrica no pase por detrás de la cocina.





Atención

En caso de tener alguna duda, consulte un electricista.

No modifique el enchufe de su cocina.

No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.

Es peligroso modificar las especificaciones o características de la cocina.

Como usar

Antes de usar la cocina por la primera vez

01. Limpie la cubierta de acero inoxidable removiendo todos los residuos de adhesivo de acuerdo con las instrucciones de la pág. 18.
02. El aislamiento térmico de la cocina produce durante los primeros minutos de funcionamiento, humo y olores característicos.
03. Al usarlo por primera vez, caliente el horno vacío de la cocina durante aproximadamente 45 minutos, en el grado de temperatura máximo.
04. Déjelo enfriar y, en seguida, limpie el piso del horno con agua tibia.
05. Todos los accesorios, inclusive las parrillas, deben lavarse antes de utilizarlos por primera vez.

Tapa de vidrio (Algunos modelos)

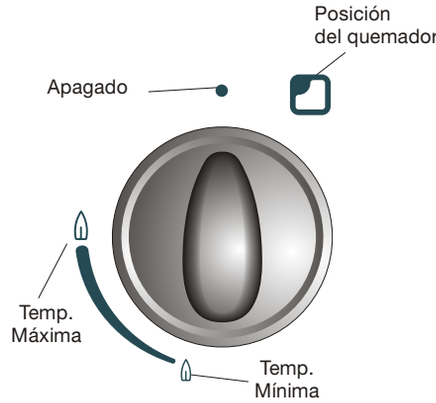
01. Deje que los quemadores enfríen, rejillas y mesa antes de bajar la tapa de vidrio. Nunca encienda los quemadores de la mesa con la tapa bajada. El calor de la llama o de las partes de la mesa puede quebrar la tapa de vidrio.
02. La función de la tapa de la cocina, cuando bajada, es proteger la superficie contra la acumulación de polvo y evitar las salpicaduras de grasa en la pared cuando esté levantada.
03. No utilice la tapa de la cocina como superficie de trabajo.
04. No coloque objetos pesados o calientes sobre la tapa de vidrio (límite de 3,0 kg y 50°C).

Encendido de quemadores

01. Elija la perilla del quemador que desee encender.
02. El encendido puede ser "manual" o "eléctrico".

    Encendido manual:
    Gire el mando del quemador que desea encender hacia la posición máxima, simultáneamente acerque un encendedor piezo eléctrico o una cerilla al quemador.

    Encendido eléctrico (solo algunos modelos):
    Presione el interruptor del encendido eléctrico y manténgalo pulsado, simultáneamente presione la perilla del quemador a ser usado y gírela en sentido antihorario hasta que el quemador encienda.
03. Seleccione en la perilla la temperatura deseada.
04. Para apagar el quemador coloque el indicador de la perilla en dirección al punto superior.



Es normal que todos los quemadores tengan chispas continuas cuando se presiona el encendido eléctrico.

Luz del horno

(Sólo algunos modelos)

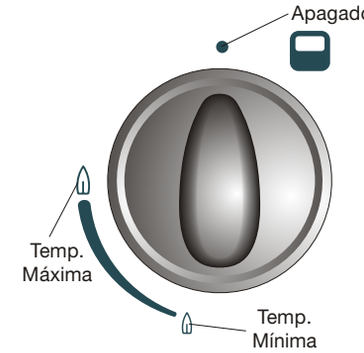
01. Identifique el interruptor del luz del horno en frente de su cocina, y presiónelo para encender.
02. Para apagar, presione nuevamente el interruptor.

Uso del horno

Antes de encender su horno, retirar elementos:

- Bandeja de goteo;
- Parrilla.

01. Ubique en el frente de su cocina la perilla que corresponde al quemador de horno.
02. El encendido del horno puede ser "manual" o "eléctrico".



Encendido manual:
Gire el mando del horno hacia la posición máxima, simultáneamente introduzca una llama a través del tubo quemador hasta que el horno encienda.

Encendido eléctrico (solo algunos modelos):
Presione el interruptor del encendido eléctrico, simultáneamente presione la perilla del horno y gírelo en sentido antihorario hasta que el horno encienda.

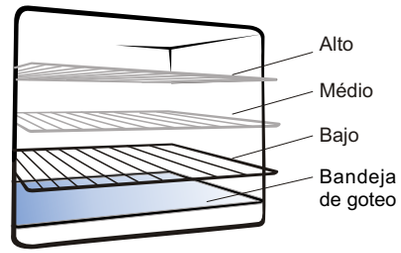
Encendido manual

03. Asegúrese de que el quemador del horno esté prendido, cierre suavemente la puerta y precaliente el horno a temperatura máxima durante un tiempo entre 10 y 20 minutos.
04. Seleccione en la perilla la temperatura requerida para hornear.
05. Para apagar el horno coloque el indicador de la perilla en dirección al punto superior.

Encendido eléctrico

Uso general del horno

01. La altura de la parrilla dependerá del alimento a hornearse (3 posicionnes).
02. Para dorar coloque la parrilla en posiciones superiores, y para mantener una maior cocción coloque la parrilla en posiciones inferiores.
03. En caso de hornear alimentos susceptibles a derrame o goteo de grasas, utilice la bandeja de goteo.



Prevenciones y consejos

Prevenciones

01. Mientras cocine evita tocar las parrillas y quemadores, espere un tiempo para su enfriamiento.
02. Cuando cocine en el horno evite tocar el vidrio, la superfícies externas e internas y accesorios del mismo, espere un tiempo para su enfriamiento.
03. Evite el ingresso de niños a la cocina mientras está cocinando.
04. Jamás permita que el niño se siente en la puerta, y tampoco asiente objetos pesados sobre la misma.
05. Para evitar descargas eléctricas, al cambiar o limpiar el foco asegúrese de que la cocina esté desconectada del tomacorriente.

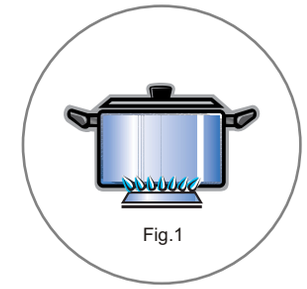


Fig.1

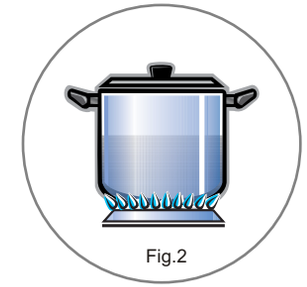


Fig.2

Fig.3

Recomendaciones importantes

01. Para un consumo menor de gas y un mejor aprovechamiento, se aconseja el uso de ollas con un diámetro adaptado al tamaño de los quemadores (fig.1 y 2), evitando que la llama queme en vacío (fig.3).
02. Se recomienda que tan pronto como el líquido entre en ebullición, se reduzca la llama hasta lo mínimo posible manteniedo la ebullición.
03. Asegúrese de que haya circulación de aire en el ambiente donde está instalada la cocina.
04. Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner la olla sobre la rejilla.
05. Bajar o apagar la llama antes de retirar la olla.
06. Durante la cocción, cuando se utilizan aceites y otras grasas, es necesario estar atento, pues al derramarse podrán incendiarse.
07. Use somente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las rejillas.
08. Elija el quemador en relación al tamaño de la olla a utilizarse.

Consejos para cocción al horno

Para preparar asados, siempre es necesario hacer un precalentamiento de aproximadamente 15 minutos en la posición máxima, antes de colocar el alimento dentro del horno.

Para la cocción de dulces

Los dulces deben cocerse a una temperatura moderada (normalmente entre 180°C y 205°C) y requieren el precalentamiento del horno (cerca de 15 minutos).

No abra la puerta del horno cuando cocine platos fermentados (por ejemplo:pan, masas fermentadas y suflés); corrientes de aire frío impiden que la masa crezca. Para verificar el grado de cocción, introduzca un palillo de dientes en el centro del alimento; si el palillo sale seco el dulce está cocido en su punto.

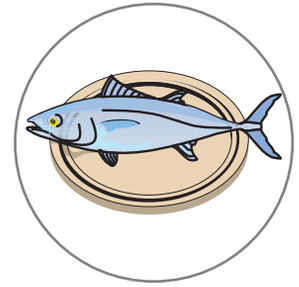
Para hacer esta verificación, espere que haya pasado por lo menos 3/4 del tiempo de cocción previsto.

Si el dulce se cuece más por fuera que por dentro, será necesario un tiempo de cocción mayor a una temperatura más baja.

Para asar pescado

Ase los pescados pequeños a una temperatura alta. Los pescados medianos, deben empezar a asarse a una temperatura alta y después se debe ir disminuyendo la temperatura gradualmente. Los pescados grandes, desde el principio, a una temperatura moderada.

Verifique si el pescado está bien asado levantando delicadamente una punta; la carne debe ser uniformemente blanca y opaca, a menos que se trate de salmón, trucha u otro que posea coloración diferente.



Para asar carne

La carne que se desea asar en el horno deberá pesar por lo menos 1 kg, para evitar que se seque demasiado. Si la pieza de carne no tiene mucha grasa, use aceite o margarina o un poco de ambos. La margarina y el aceite no serán necesarios si la pieza de carne tiene suficiente grasa propia. Cuando la pieza posea grasa en apenas uno de los lados, póngala en el horno con ese lado volteado para arriba; la grasa al derretirse, untará suficientemente la parte que quedó para abajo.

Empiece la cocción de las carnes rojas a una temperatura elevada, reduciéndola después para acabar la cocción por dentro.

La temperatura de cocción de las carnes blancas puede ser moderada del principio hasta el final. Se puede verificar el grado de cocción trinchando la carne con un tenedor; si está firme, significa que está cocida en su punto.

Las piezas de carne roja deberán retirarse del refrigerador una hora antes de cocerlas, para que no se endurezcan con la variación brusca de temperatura.

Ponga el asado en el horno en recipientes adecuados con borde bajo (un recipiente con borde alto dificulta la entrada del calor) o entonces directamente sobre la parrilla, colocando un recipiente grande en la parrilla de abajo para recoger las salpicaduras y la grasa que va goteando.

Terminado el cocimiento, se aconseja aguardar por lo menos 15 minutos antes de cortar la carne para que la salsa no escurra. Antes de servirse, los platos pueden mantenerse en el calor del horno en temperatura mínima.

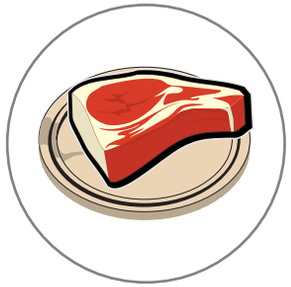


TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS - HORNO		
Dulces	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Pasteles	205/230	35/45
Torta de Mermelada	180/205	40/50
Pescado	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Filetes o postas	180/205	15/20
Asado	205/230	25/30
Asado con papel de estaño	205/230	20/25
Carne	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Vitela	180/205	60/70
Cerdo	180/205	70/80
Pollo	205/230	80/90
Pavo	205/230	80/90
Carne de Res	205/230	70/80
Cordero	205/230	85/95
Pan e Pizza	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Pizza	205/255	20/30
Focaccia Italiana	205/230	25/35
Pan	230/255	40/50
Suflés	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Suflé de verduras	180/205	30/40
Masa cocida	205/55	35/45

Obs.: Los datos de la tabla son apenas indicaciones. La experiencia, los diferentes hábitos alimenticios y las opciones personales sugerirán las variaciones que deben efectuarse. Los tiempos y las temperaturas que se indica son válidos para cantidades medianas de alimentos (carnes 1/1,5 kg; masas para dulces, pizzas, pan 0,5 / 0,8 kg).

Limpieza y mantenimiento

Limpieza general

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento cierre las llaves de paso de gas. La limpieza deberá hacerse con la cocina fría.

No use, bajo ninguna circunstancia, agentes de limpieza como: kerosén, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, productos químicos o abrasivos, pues estos pueden causar manchas.

Para la limpieza de las partes de acero inoxidable, de los esmaltados, de los vidrios y del panel use una esponja suave o un paño húmedo con agua tibia y jabón neutro. No utilice estropajos metálicos, polvos abrasivos y substancias corrosivas que puedan rayar dichas partes.

Conserve los electrodos de encendido electrónico de los quemadores, limpios de costras de suciedad.

No utilice papel de estaño para forrar la cubierta de la cocina, pues puede causar manchas en la cubierta y perjudicar el funcionamiento de los electrodos.

No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: vinagre, café, leche, agua salada, jugo de tomate, etc., permanezcan por mucho tiempo en contato con las superfícies esmaltadas (tapas de los quemadores, las rejillas, la cubierta y el piso del horno).

La limpieza de los quemadores, de las tapas y de los esparcidores debe llevarse a cabo periodicamente con agua tibia y jabón neutro. Antes de volverlos a poner en su lugar, enjuague bien y verifique si todos están limpios y secos.

Pueden surgir puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte. Pero, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento de la coccina.

En las rejillas de la mesa es normal el surgimiento de marcas blancas o plateadas que parecen ralladuras. Esas marcas acontecem debido al residuo del metal del fondo de ollas que se acumula en las rejillas.

No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para no desregular la llama o causar obstrucciones. Si eso sucede, apague el quemador, espere que se enfríe y limpie con un paño húmedo.

No se recomienda usar estropajos, ya que deterioran la superfície.

Solución de problemas

Asistencia al consumidor

Si su cocina presenta algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Autorizado, verifique a continuación si la causa de la falla no es fácil de resolver o si no se trata de una falla de utilización, la que podría ser fácil y rápidamente corregida, sin la necesidad de llamar a un técnico.

Quemador no enciende.	
No se han seleccionado correctamente las perillas para la cocción.	Verifique las perillas y repita las operaciones indicadas en el punto "Como usar". (Pág. 12)
La llave de paso de gas está cerrada.	Abra la llave de paso.
Llama amarilla/roja.	Verifique si el gas no está acabándose o si el quemador no está sucio/húmedo.
La puerta del horno está empañada.	
Humedad entre los vidrios.	Dependiendo de las condiciones atmosféricas es normal. Encienda el horno y espere algunos minutos.
Sale humo del horno.	
Horno sucio de grasa o salsa.	Limpie el horno después de cada utilización como se indica en el punto "Limpieza y mantenimiento" (Pág. 18).
Hay formación de humedad en los alimentos y en la parte interna del horno.	
Se ha dejado los alimentos por mucho tiempo en el interior del horno después del final de la cocción.	No deje los alimentos en el horno por más de 15 minutos después del término de la cocción.
Asa demasiado lentamente / Asa demasiado rápido.	
Los tiempos de cocción y la temperatura selecionada no están correctos.	Consulte el punto tiempo en la “Tabla de tiempos y temperaturas” (pág.17). Verifique si el gas no está acabándose.
Quemador enciende en forma defectuosa.	
El plato espartallamas no está bien colocado sobre el quemador.	Coloquelo correctamente.

Especificaciones técnicas

MODELO	EKGF20SBIW	EKGF20SBIG	EKGF20SE(IW,JG)
Color	Blanco	Gris	Blanco / Gris
Voltaje	no	no	no
Tapa de vidrio templado	no	no	sí
Quemadores	4	4	4
Encendido eletrónico			
- Quemadores	no	no	no
- Horno	no	no	no
Grill a gas	no	no	no
Luz del horno	no	no	no
Parrilla del horno	sí	sí	sí
Bandeja de goteo	no	no	no
Peso neto (kg)	22 kg	22 kg	25 kg
Dimensiones (AxHxP) mm	500 x 905 x 590 mm	500 x 905 x 590 mm	500 x 930 x 590 mm

Cuadro de consumo térmico nominal - Gas Licuado de Petróleo (G.L.P.)

Modelo: EKGF20SBIW		
Cantidad de quemadores	Tipo de quemador	Consumo térmico total (kW)
4	Tablero	6,08
1	Horno	9,2
Modelo: EKGF20SBIG		
Cantidad de quemadores	Tipo de quemador	Consumo térmico total (kW)
4	Tablero	6,08
1	Horno	9,2
Modelos: EKGF20SE(IW,JG)		
Cantidad de quemadores	Tipo de quemador	Consumo térmico total (kW)
4	Tablero	6,72
1	Horno	9,2

MODELO	EKGF24SBIG	EKGF24SEIG	EKGF242SDIS
Color	Gris	Gris	Acero inoxidable
Voltaje	no	no	220V/60Hz
Tapa de vidrio templado	no	sí	sí
Quemadores	4	4	4
Encendido eletrónico			
- Quemadores	no	no	sí
- Horno	no	no	sí
Grill a gas	no	no	no
Luz del horno	no	no	sí
Parrilla del horno	sí	sí	sí
Bandeja de goteo	no	no	no
Peso neto (kg)	30 kg	32,5 kg	32,5 kg
Dimensiones (AxHxP) mm	600 x 925 x 560 mm	600 x 925 x 560 mm	600 x 925 x 560 mm

Cuadro de consumo térmico nominal - Gas Licuado de Petróleo (G.L.P.)

Modelo: EKGF24SBIG		
Cantidad de quemadores	Tipo de quemador	Consumo térmico total (kW)
4	Tablero	6,72
1	Horno	10,2
Modelo: EKGF24SEIG		
Cantidad de quemadores	Tipo de quemador	Consumo térmico total (kW)
4	Tablero	6,72
1	Horno	10,2
Modelo: EKGF242SDIS		
Cantidad de quemadores	Tipo de quemador	Consumo térmico total (kW)
4	Tablero	6,72
1	Horno	10,2

MODELO	EKGF242SEIS	EKGF202SDJ(G,S)	EKGC30C2SBKG
Color	Acero inoxidable	Gris / Acero inoxidable	Gris
Voltaje	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz
Tapa de vidrio templado	sí	sí	no
Quemadores	4	4	6
Encendido eletrónico			
- Quemadores	sí	sí	sí
- Horno	no	sí	sí
Grill a gas	no	no	no
Luz del horno	no	sí	sí
Parrilla del horno	sí	sí	sí
Bandeja de goteo	no	no	sí
Peso neto (kg)	32,5 kg	25 kg	35 kg
Dimensiones (AxHxP) mm	600 x 925 x 560 mm	500 x 930 x 590 mm	765 x 890 x 610 mm

Cuadro de consumo térmico nominal - Gas Licuado de Petróleo (G.L.P.)

Modelo: EKGF242SEIS		
Cantidad de quemadores	Tipo de quemador	Consumo térmico total (kW)
4	Tablero	6,72
1	Horno	10,2
Modelos: EKGF202SDJ(G,S)		
Cantidad de quemadores	Tipo de quemador	Consumo térmico total (kW)
4	Tablero	5,84
1	Horno	9,2
Modelo: EKGC30C2SBKG		
Cantidad de quemadores	Tipo de quemador	Consumo térmico total (kW)
6	Tablero	9,12
1	Horno	11,7

MODELO	EKGC30CT2SBKS	EKGC30CT2SKS	EKGC30CT2SK(W,S,G)M
Color	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Blanco (Espejo) / Gris (Espejo) Acero inoxidable (Espejo)
Voltaje	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz
Tapa de vidrio templado	no	sí	sí
Quemadores	5	5	5
Encendido eletrónico			
- Quemadores	sí	sí	sí
- Horno	sí	sí	sí
Grill a gas	no	no	no
Luz del horno	sí	sí	sí
Parrilla del horno	sí	sí	sí
Bandeja de goteo	sí	sí	sí
Peso neto (kg)	34,8 kg	34,8 kg	38 kg
Dimensiones (AxHxP)	765 x 890 x 610 mm	765 x 890 x 610 mm	765 x 890 x 610 mm

Cuadro de consumo térmico nominal - Gas Licuado de Petróleo (G.L.P.)

Modelo: EKGC30CT2SBKS		
Cantidad de quemadores	Tipo de quemador	Consumo térmico total (kW)
5	Tablero	9,88
1	Horno	11,7

Modelo: EKGC30CT2SKS		
Cantidad de quemadores	Tipo de quemador	Consumo térmico total (kW)
5	Tablero	9,88
1	Horno	11,7

Modelos: EKGC30CT2SK(W,S,G)M		
Cantidad de quemadores	Tipo de quemador	Consumo térmico total (kW)
5	Tablero	9,88
1	Horno	11,7

ANOTACIONES